



Farfalle

mit geschmolzenen Kirschtomaten, Zucchini und in Kräutern gebratenen Scampis mit Haselnuss-Bärlauch-Pesto (für 4 Personen)

Zutaten

400 g Farfalle Nudeln
40 g Haselnusskerne
150 g Kirschtomaten
4 Lauchzwiebeln
200 g Zucchini
3 Knoblauchzehen
1 Bund frisch Bärlauch (ca. 40 g)
12 große Scampis ohne Schale
40 g Parmesankäse
8 EL Olivenöl
Etwas frischen Rosmarin
Salz
Pfeffer
Zucker



Zubereitung

Die Nüsse hacken, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und grobe Stiele entfernen. Nun 20 g Parmesan grob reiben. Den Bärlauch, den geriebenen Parmesan und 6 EL Olivenöl im Mixer pürieren. Dann die gehackten Nüsse untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Farfalle in kochendes Salzwasser geben und al dente (bissfest) kochen. Die Kirschtomaten waschen und trocken tupfen. Nun die Lauchzwiebeln und Zucchini putzen und schräg in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kirschtomaten darin unter Wenden ca. 2 Minuten braten, bis sie beginnen, aufzuplatzen. Lauchzwiebeln und Zucchini unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Farfalle abgießen, abtropfen lassen und zusammen mit dem Tomaten-Gemüse zurück in den Topf geben. Die Pesto unterheben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Scampis in etwas Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch anbraten. Dann die Nudeln mit dem Gemüse auf 4 Tellern anrichten. Den Rest des Parmesankäse darüber hobeln und die Scampis auf die Nudeln geben.

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

